

Tarte flambée sucrée créole

La Fournaise aux fourneaux
fournaiseaufour.canalblog.com

Mon chéri adore la tarte flambée classique alors je tente une variante sucrée pour une soirée tarte flambée à volonté ! C'est original avec des raisins au rhum et de la noix de coco mais c'est à refaire !

Ingrédients (pour 3/4 personnes) :

- * 1 boule de pâte à tarte flambée maison
- * 50g de noix de coco râpée (maxi)
- * 1 pot de crème liquide entière de 20cl
- * 3 cuillères à soupe de raisins au rhum
- * 30g de sucre roux



Préparation :

Pendant que la pâte lève, préparer les ingrédients.

Faire préchauffer le four à 220°C.

Etaler la pâte au rouleau sur une feuille de papier sulfurisé. J'utilise une tôle rectangulaire c'est plus facile pour servir.

Recouvrir le fond de pâte avec la crème.

Répartir le sucre puis la noix de coco râpée sur l'ensemble de la tarte.

Parsemer avec les raisins macérés au rhum.

Enfourner pour 10-15 minutes. Servir immédiatement.

Astuces :

On peut utiliser d'autres sucres.

J'ai toujours en réserve des raisins dans un bocal avec du rhum comme cela pas besoin de faire macérer et surtout quel parfum !

Je fais des soirées spéciales "tarte flambée" avec différentes garnitures et bien sûr des tartes salées ! Voir ici.

Cette tarte est bonne aussi si elle est faite la veille (ou surgelée cuite) et réchauffer une dizaine de minutes à four doux (120-150°C).